



DIOStart[®] wheat fruit*

DIOStart[®] wheat fruit stellt eine verlässliche Qualität Ihres Sauerteigs sicher.

Es zeichnet sich durch eine hohe Gasaktivität gepaart mit einem aromatisch-fruchtigem Geschmack aus.

Diese DIOStart[®] Kultur unterstützt die Hefeaktivität für mehr Volumen und kann das MHD Ihrer Produkte durch die besondere Zusammenstellung der Mikroorganismen positiv beeinflussen. Finden Sie gemeinsam mit uns heraus, welchen Vorteil Sie mit DIOStart[®] wheat fruit für Ihr Brotaroma erreichen.

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart[®] wheat fruit** für

- ▶ gasaktive Sauerteige
- ▶ ausgewogenen Geschmack
- ▶ aromatische Gebäcke
- ▶ längere Frischhaltung
- ▶ exquisite, neue Produkte

DIOStart[®] Vorteig Kulturen sind die effizienteste Art, Premium-Backwaren herzustellen.

- ▶ ausgezeichnete Eigenschaften ohne künstliche Zutaten
- ▶ 100% biologisch, vegan, kosher und frei von gentechnischen Veränderungen.

DIOStart Vorteig Kulturen garantieren eine hohe Qualität vom Teig bis zu den fertig gebackenen Produkten.

Vorteiganlagen





DIOStart[®] wheat fruit*

Herstellungparameter DIOStart[®] wheat fruit

- ▶ 100 Teile Weizenmehl (z.B. Type 550 oder 812)
- ▶ 100 - 120 Teile Wasser (je mehr Wasser desto Gasaktiver)
- ▶ 0,25 bis 1 Teil DIOStart[®] wheat fruit (abhängig von Ansatzmenge und Anlagengröße)
- ▶ Temperatur: 28 -30 °C
- ▶ Reifedauer: 18 Stunden
- ▶ Verarbeitungszeit: 24 Stunden (ohne Kühlung)
48 Stunden (mit Kühlung, nach der Reifezeit auf <10 °C)
- ▶ Vor jedem Neuansatz sollte die Anlage / Behältnis restlos entleert und gereinigt werden.

Für Fermentationsverfahren weniger als 50 kg Gesamtmasse empfehlen wir die Menge von DIOStart[®] wheat classic auf 2% zu erhöhen. **WICHTIG! Die Temperatur muss über die gesamte Reifezeit gleichmäßig gehalten werden.**



*Entwickelt in Zusammenarbeit mit **zhaw**